

First Previous Doc Next Doc Go to Doc#



Generate Collection

Print

L4: Entry 7 of 7

File: DWPI

Jul 17, 1978

DERWENT-ACC-NO: 1979-46936B

DERWENT-WEEK: 197925

COPYRIGHT 2004 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Prepn. of sausage stuffing - by simultaneously comminuting, salting and cooling meat in worm-cutter using inert gas coolant at elevated pressure

INVENTOR: GORBATOV, V M; MAMADZHANO, Y U R ; PIROGOVSKI, N A

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

MEAT IND RES INSTMEAT

PRIORITY-DATA: 1977SU-2461845 (March 10, 1977)

Search Selected

Search ALL

Clear

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
<input type="checkbox"/> <u>SU 621335 A</u>	July 17, 1978		000	

INT-GL (IPC): A22C 11/00

ABSTRACTED-PUB-NO: SU 621335A

BASIC-ABSTRACT:

The sausage stuffing is prepd. by comminuting and salting meat, and then cooling, is improved by carrying out the cooling simultaneously with the comminution and salting. The cooling agent is introduced in the liquid or gaseous state under a press. of 6-8 atm. *88-118 psi*

The cooling agent is pref. N2, CO2, He, or their mixt. The stuffing is cooled to a temp. between -3 and -6 degrees C. By this method, the quality of the product is improved.

TITLE-TERMS: PREPARATION SAUSAGE STUFF SIMULTANEOUS COMMINUTE SALT COOLING MEAT WORM CUT INERT GAS COOLANT ELEVATE PRESSURE

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D02-A03;

Previous DocNext DocGo to Doc#

Союз Советских  
Социалистических  
Республик



Государственный комитет  
Совета Министров СССР  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

## К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 621335

- (61) Дополнительное к авт. свид-ву -  
(22) Заявлено 10.03.77 (21) 2461845/28-13  
с присоединением заявки № -  
(23) Приоритет -  
(43) Опубликовано 30.08.78. Бюллетень № 32  
(45) Дата опубликования описания 17.07.78

(51) М. Кл.<sup>2</sup>  
А 22 С 11/00

(53) УДК 637.523  
(088.8)

(72) Авторы  
изобретения

В. М. Горбатов, Ю. Р. Мамаджанов, Н. А. Пироговский  
и Н. Р. Юсупбеков

(71) Заявитель

Всесоюзный научно-исследовательский институт  
мясной промышленности

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСНОГО ФАРША

1

Изобретение относится к мясной промышленности, точнее к приготовлению колбасного фарша.

Известен способ приготовления колбасного фарша, предусматривающий измельчение мяса, посол его в процессе измельчения и охлаждение [1].

Однако при использовании этого способа готовый продукт получается недостаточно хорошего качества.

Целью изобретения является улучшение качества готового продукта.

Поставленная цель достигается тем, что охлаждение осуществляют одновременно с измельчением и посолом путем подачи инертного низкотемпературного хладагента. Хладагент целесообразно вводить под давлением 6-8 атм в жидком или газообразном состоянии.

В качестве хладагента могут быть использованы азот, углекислота, гелий или их смеси. Охлаждение целесообразно вести до достижения температуры фарша минус 3 - минус 6°С.

2

Способ осуществляют следующим образом.

Берут 100 кг отжилованной говядины первого сорта при температуре 15-16°С и измельчают ее на волчке с диаметром отверстий 2-3 мм. В зоне резания малого объема рабочим органом волчка - шнеком создают давление до 5 атм. В процессе измельчения на режущие кромки рабочих органов волчка одновременно подают насыщенный раствор поваренной соли из расчета 8 л на 100 кг сырья с добавками нитрита натрия, экстрактов специй и т. п. и под давлением 7 атм впрыскивают низкотемпературный инертный хладагент, например газообразный азот, в количестве 0,2% от веса измельчаемого мяса. При этом происходит интенсивный отбор тепла от мелких частиц из всего объема измельченного мяса и от режущих кромок рабочих органов, предотвращая в зоне измельчения местный перегрев.

Охлаждаемая масса при этом перемешивается, что обеспечивает ее равномер-